



CROQUETAS DE PESCADO CON SALSA TÁRTARA

Ingredientes:

- 200 gr de pescado blanco picado
- Sal y pimienta blanca molida al gusto
- 2 cucharaditas de aceite vegetal
- 1 taza de hojuelas de papa (200 gr)
- 1 taza de leche (250 ml)
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 2 huevos
- 1 taza de pan molido (200 gr)
- Aceite para freír

Para la salsa tártara:

- 1 taza de mayonesa (200 gr)
- 2 cucharadas de alcaparras picadas
- 2 cucharadas de pepinillo picados
- 3 cucharadas de cebolla picada
- 3 cucharadas de perejil picado

Procedimiento:

1. Salpimenta el pescado y en una sartén caliente con aceite séllalo hasta que esté bien cocido. Enfría y reserva.
2. Calienta la leche con la mantequilla y el consomé. Agrega las hojuelas de papa y mezcla. Enfría y reserva.
3. Bate el queso crema. Añade el puré de papa y el pescado. Forma las croquetas. Pásalas primero por huevo y después por el pan molido. Fríelas en aceite caliente por ambos lados hasta que estén doradas. Escurre el exceso de grasa.
4. Para la salsa tártara, mezcla todos los ingredientes.
5. Sirve con la salsa tártara y ofrece.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	16